

# Menù Natale 2024



Bollicine di Benvenuto Frivolezze di Natale al Tavolo

## Antipasti

Strudel salato con Verza, Patate e Pancetta con Crema allo Stracchino d'Aviano Cotechino nostrano con Mousse di lenticchie Rosse IGP di Castelluccio Focaccia fatta in casa al Rosmarino Con Sbarbot e Miele di Castagno

### Primi

Risotto mantecato alla Rapa Rossa Con Salsiccia Nostrana e Rosmarino

Cappellacci fatti in casa ripieni di San Daniele e Robiola Spadellati con Burro di malga profumato al Timo

\*\*\* \*\*\*\*

Sorbetto di Natale

\*\*\*\*

### Secondo

Guancia di Manzo brasata ai Funghi Soffice Polenta " La Viola" di Fanna Bietoline tricolore ripassate

### Dessert

Mousse al Cioccolato Con Crumble alle Nocciole e Frutti di Bosco

### Caffè

Vini della Nostra selezione " Le Terre di Prapòt" Azienda agricola La Buse dal Lof Prepotto (UD) Acqua Minerale

Euro 65.00 a Persona

Siamo a disposizione Per Allergie, Intolleranze o Esigenze dietetiche Particolari Devono essere richieste e Comunicate al momento della prenotazione Per darci modo di servirvi al Meglio

# Buon Natale On Natale



# Menù Bambini

Aperitivo di Natale in Tavola

**Antipasto** 

**Prosciutto Cotto** 

Primo

Pennette o Gnocchi di Patate

Al Sugo

Secondo

Filettini panati di petto di Pollo Patate fritte

**Dessert**Bevande Analcoliche

Euro 20.00

Questo menù e riservato ai Bambini dai 4 ai 12anni

Per Info e Prenotazione Hotel Al Giardino Fanna

Via Circonva<mark>llazion</mark>e Nuova 3, 33092 Fanna (PN)

tel 0427/77178 fax 0427/778055

Email info@algiardino.com www.algiardino.com





**CALBERGO RISTORANTE** 



